

FESTLICHE WEIHNACHTSGUETZLI FÜR HUNDE

BANANENGUETZLI

ZUTATEN

- 2 Karotten
- 1 Banane
- 200 g Mehl
- 100 g Haferflocken fein
- 50 ml Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180° (Ober- und Unterhitze) vorheizen

Karotten fein reiben und die Banane mit einer Gabel zerdrücken. Mit Mehl, Haferflocken und Öl zu einem Teig verarbeiten. Evtl. etwas Wasser zugeben

Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und die gewünschten Motive ausstechen

Guetzli ca. 25 Minuten backen, den Ofen ausschalten und Guetzli über Nacht trocknen lassen

Kühl und trocken gelagert sind die Guetzli ca. 3 Wochen haltbar

RINDSGUETZLI

ZUTATEN

- 100 g Rindshackfleisch
- 200 g Roggenmehl
- 50 g Haferflocken fein
- 1 Ei
- 50 ml Bio-Fleischbrühe (ohne Zusätze wie Glutamat und Hefe)

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen

Alle Zutaten bis auf die Fleischbrühe in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät gut vermengen. Die Fleischbrühe schrittweise dazugeben unditerrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und die gewünschten Motive ausstechen oder mit einem Messer kleine Quadrate schneiden

Ca. 15–20 Minuten backen, auf einem Gitter auskühlen lassen

Kühl und trocken gelagert sind die Guetzli ca. 1–2 Wochen haltbar

